

Zucchini-Cannelloni auf gebratener Mais-Polenta

Für 2 Personen

Für die Polenta:

125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer
60 g Polentagrieß	10 g Parmesan, frisch gerieben	2 EL Olivenöl

Zucchinirolade:

4 Tomaten	1 Zwiebel	4EL Olivenöl
3 Zucchini	30 g Parmesan, frisch gerieben	5 Oliven
150 g Büffelmozzarella	8 Kirschtomaten	100 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1/2 Bund Basilikum	

Milch und Sahne mit Thymian und Rosmarin aufkochen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Grieß zugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen, abschmecken und ganz zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren. Die Polenta direkt auf ein Blech ausgießen und mit einer gefetteten Palette glatt streichen. Die Masse abkühlen lassen, vor dem Anrichten zuschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und direkt in Eiswasser abkühlen. Enthäuten, vierteln, entkernen und würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln glasig anschwitzen und mit den Tomaten einkochen bis eine trockene Masse entsteht. Eine Zucchini würfeln, kurz und heiß anschwitzen, leicht würzen, zu den Tomaten geben, den geriebenen Parmesan sowie die gewürfelten Oliven unterheben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die zweite Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, leicht salzen und in einer sehr heißen Grillpfanne kurz angrillen. Die gegrillten Zuchinischeiben nebeneinander auslegen, so dass sie leicht überlappen, die Füllung auf der Matte platzieren und zu einer Roulade einrollen. Zum erwärmen die Zucchinirolade auf die Grießschnitte geben, mit Parmesan bestreuen und abgedeckt in vorgeheizten Ofen geben. Mozzarella und übrige Zucchini würfeln, Kirschtomaten vierteln. Den Gemüsefond mit 2 EL Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit Mozzarella, Zucchini und Kirschtomaten vermischen. Mit dem fein geschnittenen Basilikum würzen. Die Zucchinirolade halbieren mit der Grießschnitte in der Mitte des Tellers platzieren. Vinaigrette zugeben und mit kleinen Basilikumblättern garnieren.

Jörg Sackmann Mittwoch, 02. September 2009